

Oppskrift

## Kyllinglår med sitron, chili og honning



1

Sett ovnen på 180°C. Ha de kyllinglårene i en ildfast form og ha over sitronsaft, chili flakes og litt honning. Stek i 25-30 min

2

Ha over fetaost i store biter. Varm opp i ovnen i ca. 15 min. Skrell granateplet, skjær rødløk, kiwi og agurk i skiver.

3

Bland sammen couscous, grønnsaker og frisk mynte til en salat. Server kyllinglårene med fetaost og vakker salat!

## Produkter i denne oppskriften

Kyllinglår 2kg Pk



## Ingredienser

Prior Kyllinglår

Chiliflak

1 ts

Sitron, saften	0,5 stk
Flytende honning	1 ts
Cous cous	4 dl
Granateple	1 stk
Rødløk	1 stk
Kiwi	2 stk
Agurk	0,5 stk
Frisk mynte, grovhakket	1 neve
Fetaost	
Salt og pepper	